Innungsinfo 1 | 24



Bäcker-Innung

Stadt Köln und Rhein-Erft-Kreis





Wir beschaffen, verleasen, finanzieren alles, was sich oder Sie bewegt!

Wir feuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie bundesweit – stets persönlich und individuell!

STI Smart Innovations GmbH | Geschäftsführung: Volker Henrich | Sören Zickermann Kaiser-Friedrich-Promenade 27 - 29 | 61348 Bad Homburg v.d. Höhe | T +49 (0)6172 85558 40 | info@ueberzeugend-anders.de | www.ueberzeugend-anders.de



ie STI Smart Innovations GmbH fungiert seit 2011 als Botschafter der Stiftung MENSCHEN für EISBÄREN.



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wie jedes Jahr darf ich in meiner Funktion als Obermeister das erste Grußwort der Innungsinfo an die Mitglieder der Bäcker-Innung - also an Sie - richten. Inzwischen ist das "neue" Jahr aber auch nicht mehr allzu frisch und Karneval haben wir sogar schon hinter uns gebracht. Ich hoffe, Sie waren mit dem Karnevalsgeschäft zufrieden!

Im letzten Grußwort ging es darum, zum Jahresende zur Ruhe zu kommen und auf sich zu achten. Vielleicht hat das ja bei dem ein oder anderen sogar geklappt.

Aber nicht nur wir Inhaber, sondern natürlich auch unsere Belegschaft ist Stress ausgesetzt. Aus diesem Grund haben wir in dieser Ausgabe auch ausnahmsweise einen etwas ausführlicheren Artikel über die (psychische) Gesundheit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern platziert.

Denn ohne die läuft eben nichts. Egal, ob Backstube oder Verkauf, wir sind auf unser Personal angewiesen!

Damit verabschiede ich mich bis zum nächsten Mal

mit knusprigen Grüßen Guido Boveleth



Inhalt

Termine	4
Seminare	4
Geburtstage / Jubiläen	5
Neuigkeiten Bäckerei des Rundschreibens 5 Siedegebäckprüfung 2024	
Ausbildung Ergebnisse Winterprüfung Vorzeitige Zulassung	
Personal Psychische Gesundheit	8
Fachinformationen Siedegebäckprüfung Negative Bewertungen	
Recht Fremde Inhalte auf der Firmen-Webseite E-Check	
Angebote Schrank Geschäftsführerbüro	10

4 Innungsinfo 1 | 24 Innungsinfo 1 | 24



Zimtschnecken-Backkurs



Termine

22.05.2024

04./05.06.2024

04.11.2024

Innungsversammlung

Brot- und Brötchenprüfung Stollen- und

Weihnachtsgebäckprüfung



Seminare

19.03.2024 Erste-Hilfe Fortbildung
22.03.2024 Erste-Hilfe Grundkurs
04.04.2024 Erste-Hilfe Grundkurs

Außerdem ist durch die Handwerkskammer zu Köln ein Meisterkurs in Vollzeit geplant. Vom 17. März 2025 bis 06. Juni 2025. Kursnummer 36020251001. Die Theorie findet am MeisterCampus und die Praxis in der Kreishandwerkerschaft in St. Augustin statt.



Geburtstage

Aus dem Kreis der inaktiven Innungsmitglieder:

Im Februar können gleich drei inaktive Innungsmitglieder ihren Geburtstag feiern:

Den Anfang macht Bernhard Güsgen

der am 21. Februar seinen 60. Geburtstag begeht.

Darauf folgt mit dem 85. Geburtstag

Karl-Heinz Schneider am 23. Februar.

Den Abschluss bildet am 28. Februar

Wilhelm Immerath mit seinem 80. Geburtstag

Ganz herzlich gratulieren wir den Geburtstagskindern im Namen der Bäckerfamilie und wünschen einen wunderschönen Ehrentag!



Jubiläen

Am 27. Februar kann **Werner Lemmen**das außergewöhnliche Diamantene Meisterjubiläum
feiern.

Herzlichen Glückunsch an den Jubilar!

Neuigkeiten

Bäckerei des Rundschreibens

In dieser Ausgabe geht es um die Bäckerei Wiens aus Nippes:

Faktencheck

Name: Bäckerei Wiens

Name des Inhabers: Herbert Wiens
Adresse: Escher Straße 75 in 50739 Köln
Gründungsdatum: September 2014
Filialanzahl: Hauptgeschäft inkl. Backstube
In der Innung seit September 2014



Die Bäckerei Wiens ist eine traditionelle Veedelsbäckerei mit frischen Ideen

Neben Brot und Brötchen bietet die Bäckerei selbstverständlich auch diverse Kuchen, Plätzchen und andere Leckereien. Dabei schmecken die Brötchen nicht jeden Tag gleich. Das liegt daran, dass sie jeden Tag frisch und in der eigenen Backstube gebacken werden. Echte Produkte von echten Menschen.

Die Rohstoffe werden sorgfältig ausgewählt und überwiegend von regionalen Lieferanten bezogen. Dass Regionalität in der Bäckerei Wiens großgeschrieben wird, sieht man unter anderem auch an seinen *Veedelsbroten*. So bietet die Bäckerei etwa *Nippeser*, *Weidenpescher* oder auch *Mauenheimer* an.

Neben der traditionellen Handwerkskunst liefert die Bäckerei Wiens auch moderne Ansätze.

Vegane Ernährung findet beispielsweise einen immer größeren Anklang in der heutigen Gesellschaft, weshalb Herbert Wiens Wert darauf legt, auch ebenjener veganen Kundschaft mit seinen Backwaren ein Lächeln auf das Gesicht zu zaubern. Dabei werden keine künstlichen Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Konservierungsmittel, sondern stattdessen rein pflanzliche Inhaltsstoffe wie hochwertige Mehle, frisches Gemüse, Obst und Nüsse verwendet. Das macht die Backwaren nicht nur lecker, sondern auch gesund und nachhaltig.

Eine ganz besondere Idee, die sowohl die Handwerkskunst als auch die Nähe zu den Menschen in der Region hervorhebt, sind die von Herbert Wiens angebotenen Backkurse. 6 Innungsinfo 1 | 24 Innungsinfo 1 | 24

Neuigkeiten



Sauerteig-Backkurs

Sei es ein Sauerteigkurs, ein Stollen-Backkurs oder für die ganz Wissbegierigen ein Intenstiv-Backkurs - bei Herbert Wiens dürfen die Kundinnen und Kunden einen Blick hinter die Kulissen werfen und selbst einmal Hand anlegen. Für die Teilnehmenden ein ganz besonderes Erlebnis!

Die Bäckerei Wiens ist eben eine besondere Bäckerei, die traditionelle Kunst mit frischen Ideen kombiniert.

Wir danken der Bäckerei Wiens, dass wir sie an dieser Stelle vorstellen durften und wünschen weiterhin viel Erfolg!



Altstädter

Mauenheimer







Weidenpescher



Innungsversammlung 2024

Selbstverständlich findet auch in diesem Jahr wieder eine Innungsversammlung für die Mitglieder der Bäcker-Innung für die Stadt Köln und den Rhein-Erft-Kreis statt. Merken Sie sich dementsprechend schon einmal den **22. Mai** vor!

Gerne nehmen wir Wünsche oder Anregungen für die Innungsversammlung entgegen: Melden Sie sich einfach unter den gewohnten Kontaktmöglichkeiten. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Veranstaltung und hoffentlich viele von Ihnen zu treffen!







Ausbildung

Ergebnisse Winterprüfung

	Bäck	kerin/in		
Gesamtzahl der Prüflinge:		3		
Bestanden		2		
Nicht be	Nicht bestanden		1	
Kenntni	Kenntnisprüfung		3	
		Prüflinge	%	
Note	1	0	0,00	
Note	2	0	0,00	
Note	3	1	33,3	
Note	4	1	33,3	
Note	5	0	0,00	
Note	6	1	33,3	
Fertigkeitsprüfung		3		
		Prüflinge	%	
Note	1	0	0,00	
Note	2	0	0,00	
Note	3	2	66,6	
Note	4	0	0,00	
Note	5	0	0,00	
Note	6	1	33,3	

	Ver	käufer/in		
Gesamtzahl der Prüflinge:			14	
Bestanden		11		
Nicht bestanden			3	
Kenntnisprüfung		:	14	
		Prüflinge	%	
ote	1	0	0,00	
lote	2	1	7,14	
lote	3	4	28,57	
lote	4	8	57,14	
lote	5	1	7,14	
lote	6	0	0,00	
Fertigkeitsprüfung			11	
		Prüflinge	%	
lote	1	1	9,09	
lote	2	2	18,18	
lote	3	2	18,18	
lote	4	6	54,55	
lote	5	0	0,00	
lote	6	0	0,00	

Vorzeitige Zulassung Abschlussprüfungen

Da es doch immer wieder zu Unklarheiten kommt, erhalten Sie nachstehend noch einmal alle Fakten zur vorzeitigen Zulassung zu den Abschluss- bzw. Gesellenprüfungen:

- Die Frist für eine vorzeitige Zulassung zur Sommerprüfung des aktuellen Jahres ist der 1. März (Beispiel: Frist für die vorzeitige Zulassung zur Sommerprüfung 2024 ist der 01.03.24)
- Die Frist für eine vorzeitige Zulassung zur Winterprüfung ist der 10. September (Beispiel: Frist für die vorzeitige Zulassung zur Winterprüfung 2024/2025 ist der 10.09.24)
- Notendurchschnitt darf maximal 2,49 in den berufsrelevanten Fächern betragen

Außerdem müssen mit dem Antrag folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Kopie des Ausbildungsvertrags
- Letztes Zeugnis der Berufsschule
- Nachweis über die ordnungsgemäße Führung des Berichtshefts
- Zwischenprüfungszeugnis
- Einverständnis des Ausbildungsbetriebs (Ausbildungszeugnis)

Anträge und Vordrucke zu Prüfungsthemen erhalten Sie übrigens auch auf unserer Webseite unter www.baeckerinnung-koeln.de/Ausbildung/Pruefungen

Innungsinfo 1 | 24 Innungsinfo 1 | 24

Personal

Psychische Gesundheit

Psychische Erkrankungen sind den wenigsten Menschen anzusehen. Im Gegensatz zu einem gebrochenen Arm oder einer Platzwunde, sind solche Erkrankungen schwieriger wahrzunehmen – das macht sie allerdings nicht weniger real und in manchen Fällen nicht weniger einschneidend bei der Bewältigung alltäglicher Aufgaben.

Als Arbeitgeberin oder Arbeitgeber ist einem selbstverständlich daran gelegen, dass die Belegschaft gesund ist, darum sollte man nicht nur körperliche, sondern eben auch psychische Beschwerden ernstnehmen bzw. Präventionsmaßnahmen ergreifen.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat kürzlich einen Artikel zu zwei der häufigsten psychischen Erkrankungen veröffentlicht. In diesem wird einerseits das Burn-out-Syndrom (Ausgebranntsein) beschrieben und andererseits die Depression.

Langanhaltender Stress, zum Beispiel durch konstante berufliche Überforderung, begünstigt das Burn-Out-Syndrom. Typischerweise folgt darauf u. a. Erschöpfung und Antriebslosigkeit. Falls die Überforderung nicht abebbt, kann es zu weiteren körperlichen Symptomen oder zu Folgeerkrankungen, beispielsweise in Form einer Depression, führen.

Eine Depression ist mehr als nur "traurig sein" und kann auch nicht einfach durch gutgemeinte Ratschläge geheilt werden. Bei einer Depression spricht man von einem länger andauernden Zustand deutlich gedrückter Stimmung sowie Interessen- und Antriebslosigkeit. Nicht unüblich sind körperliche Begleitbeschwerden, wie Müdigkeit, Konzentrationsprobleme oder Schwindel.

Sowohl im persönlichen als auch im beruflichen Umfeld werden die Symptome einer Depression leider häufig nicht erkannt bzw. ernstgenommen, weshalb Betroffene dazu neigen, eine solche Krankheit zu verheimlichen. Dies führt logischerweise auf lange Sicht dazu, dass es Ihrer Arbeitnehmerin bzw. Ihrem Arbeitnehmer und auch Ihrem Betrieb schlechter geht.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks legt dementsprechend den Bäckereien einen grundlegend offenen Umgang mit psychischen Krankheiten ans Herz. Gemeinsam mit der Arbeitnehmerin oder dem Arbeitnehmer kann man an möglichen Anpassungen arbeiten, um die Situation zu bewältigen.

Letztendlich darf und sollte auffälliges oder verändertes Verhalten Ihrer Angestellten angesprochen werden, sodass eine Besserung herbeigeführt werden kann. Es ist aber wichtig, dabei wertschätzend und neutral zu bleiben. Tatsächliche Diagnosen und etwaige Therapien können selbstverständlich nicht durch die Arbeitgeberin oder den Arbeitgeber erfolgen – dies sollten immer medizinische bzw. therapeutische Fachkräfte übernehmen!

Es ist übrigens auch als Betriebsinhaberin oder -inhaber keine Schande, sollte man vermuten, an einer psychischen Krankheit zu leiden. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf diskret mögliche Hilfsangebote.



Monitoring nach VO (EG) Nr. 852/2004 Professionelle Schädlingsbekämpfung Hygiene- und Präventionsschulungen Staatlich geprüfte Desinfektoren Neutrale Firmenfahrzeuge Gutachterliche Tätigkeiten





Untenhöhscheid 29 • 42657 Solingen • Tel.: 0212-232000 • E-Mail: info@rattex.de • www.rattex.de





Ihr Partner für den Bäcker, Konditor, Gelatiere und Gastronom

Johann Bürfent GmbH Emil-Hoffmann-Str. 51 50996 Köln-Rodenkirchen Telefon 0 22 36 92 940 – 0 Telefax 0 22 36 92 940 – 68

www.buerfent.com

Fachinformationen

Siedegebäckprüfung

Am 09.01.2024 fand die diesjährige Siedegebäckprüfung bei Radio Erft statt:

Nachdem wir vor einiger Zeit bereits unsere Stollenund Weihnachtsgebäckprüfung dort abgehalten hatten, durften wir nun in dem Lokalradiosender in Wesseling ebenfalls unsere Siedegebäckprüfung oder auch Karnevalsgebäckprüfung durchführen.

Wie von unseren Innungsmitgliedern gewohnt, konnte der Sachverständige Karl-Ernst Schmalz nach gewissenhafter Untersuchung äußerst positive Bewertungen abgeben:

Insgesamt	34 Proben
27x	sehr gut (79,41 %)
6x	gut (17,65 %)

Unter den "sehr gut" bewerteten Proben gab es in diesem Jahr einige Goldmedaillen, weil sie drei Jahre in Folge die bestmögliche Bewertungsstufe erhalten hatten.

Wir danken an dieser Stelle Radio Erft recht herzlich, dass sie uns empfangen haben!

Gebäckprüfungen an öffentlichen Orten erhöhen natürlich drastisch die Kundenwahrnehmung. Die in diesem Fall parallele Berichterstattung durch den Radiosender, war zudem auch noch eine tolle zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit für die teilnehmenden Betriebe! Wie sagt man so schön: "Geht in's Ohr, bleibt im Kopf!"

Außerdem können Sie sich gerne schon einmal die Termine der kommenden Gebäckprüfungen vormerken:

Am **04./05.06.2024** findet die Brot- und Brötchenprüfung und

am **04.11.2024** findet die Stollen- und Weihnachtsgebäckprüfung statt.

Wie gewohnt, erhalten Sie die Einladungen zu gegebener Zeit. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Negative Bewertungen

Inzwischen ist es üblich, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher über Ihre Bäckerei online informieren. Sei es über die wohl bekannteste Suchmaschine "Google" oder für potenzielle Arbeitskräfte über Portale wie "Kununu".

Es ist nicht immer leicht, bei manch einer Bewertung die Ruhe zu bewahren, aber Sie sollten niemals emotional auf eine negative Rezension reagieren. In manch einem Fall, aufgrund von offensichtlichen Unwahrheiten, kann eine negative Bewertung auch gelöscht werden. Gerne unterstützen wir Sie dabei. Es sei allerdings der Form halber erwähnt, dass eine Bewertung nicht aufgrund von unterschiedlicher subjektiver Wahrnehmung gelöscht wird. Wenn die Verbraucherin oder der Verbraucher beispielsweise der Meinung ist, dass der Kuchen zu teuer wäre, dann muss man das als Betrieb leider hinnehmen.

SIE DRECHSELN, BOHREN, MALERN, SCHRAUBEN, SCHLEIFEN, MESSEN, LACKIEREN, BACKEN, BLONDIEREN, PLANEN, FEILEN, BAUEN, HÄMMERN, DEKORIEREN UND ZEMENTIEREN.

SIE SIND DAS HANDWERK. UND WIR VERSICHERN SIE.

Immer und überall an Ihrer Seite.

Sie erreichen uns jederzeit über unsere IKK Onlinefiliale, unsere kostenlose Servicehotline **0800 455 1111** und unter ikk-classic.de



Innungsinfo 1 | 24

Recht

Fremde Inhalte auf der Firmen-Webseite

Häufig bietet es sich an, um die Kundschaft auf ein Produkt oder eine Aktion hinzuweisen, Medieninhalte online zu veröffentlichen. Hierbei muss jedoch darauf geachtet werden, dass nicht die Rechte Dritter verletzt werden. Auch wenn nicht immer ein eindeutiger Hinweis erkennbar ist -wie beispielsweise das Copyright-Logo "©" – sollte man davon ausgehen, dass fremde Inhalte einer Erlaubnis bedürfen. Falls man sich nicht daran hält und ohne eine Erlaubnis die Inhalte Dritter verwendet, kann es zu Abmahnungen und hohen Kosten für Sie führen.

Wir empfehlen, auch ältere Online-Inhalte zu überprüfen. So wurde nämlich vor kurzem ein Bäcker, der vor knapp zehn Jahren eine Torte mit dem Logo eines Fußballvereins auf seine Webseite hochgeladen hatte, aufgefordert, aufgrund von Rechteverletzungen mehrere Tausend Euro Schadensersatz zu zahlen.

E-Prüfung

Wie üblich, erinnern wir regelmäßig an wiederkehrende Verpflichtungen, die gerne im stressigen Alltag übersehen werden. Daher machen wir in dieser Ausgabe noch einmal auf den E-Check aufmerksam. Dieser Check muss in den gesetzlich vorgegebenen Zeiträumen durchgeführt werden, sonst kann es bei einem Versicherungsfall zu Problemen führen.



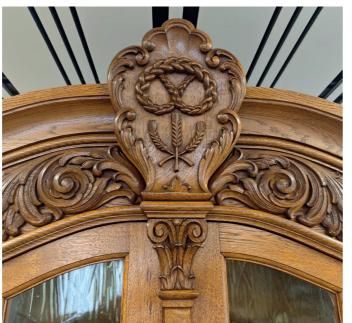
Angebote

Schrank Geschäftsführerbüro

Aufgrund von Platzmangel und notwendiger Einsparungen, müssen wir uns leider von dem Schrank aus dem Geschäftsführerbüro trennen. Dieses Unikat ist wahrlich zu schade, um entsorgt zu werden. Sollten Sie also Interesse haben, melden Sie sich gerne bei uns!

Die Maße sind wie folgt 2,60 x 0,70 x 2,25m (BxTxH).





BAKO Rhein-Mosel eG

Wirtschaftsorganisation des Bäcker- und Konditorenhandwerks

Köln

02236 3901 - 0

02654 9400 - 0

Polch

www.baeko-rhein-mosel.de







Ihr PLUS auf dem Arbeitsmarkt.

Unsere betriebliche Krankenversicherung für Mitarbeitende.

Eine betriebliche Krankenversicherung von SIGNAL IDUNA kann für Ihr Unternehmen einen großen Unterschied machen. Investieren Sie in die Gesundheit Ihrer Mitarbeitenden mit Vorteilen für beide Seiten. Überzeugen Sie sich von unseren Leistungen.



Generalagentur Sebastian Balkenhol Aachener Straße 1189, 50858 Köln Telefon 02234 2025836 Mobil 0163 4539702 sebastian.balkenhol@signal-iduna.net





Papier Nonn GmbH • Friedrich-Mohr-Str. 1b • 56070 Koblenz • Tel: 0261-88 94 20 • info@papier-nonn.de • www.papier-nonn.de

Buchstelle der Bäcker-Innung Köln/Rhein-Erft-Kreis 50858 Köln (Junkersdorf) · Kirchweg 91–93

Körperschaft des öffentlichen Rechts 50858 Köln (Junkersdorf) · Kirchweg 91–93 Telefon 0221/48 30 11 · Telefax 0221/48 70 72



Weil's um mehr als Geld geht.

Seit unserer Gründung vor fast 200 Jahren prägt ein Prinzip unser Handeln: Wir machen uns stark für das, was wirklich zählt. Für eine ressourcenschonende Zukunft. Für die Region Köln Bonn, in der wir zu Hause sind. **Mehr auf meinkoelnbonn.de**



Sparkasse KölnBonn